

供应粉条粉丝_尚平红薯粉条地下三百米深井水制作

产品名称	供应粉条粉丝_尚平红薯粉条地下三百米深井水制作
公司名称	闻喜县天昌盛农产品购销专业合作社
价格	30.00/公斤
规格参数	品牌:尚平粉条 型号:粉条粉丝 纯红薯粉条:手工纯红薯粉条
公司地址	太原市万柏林区丽华西路
联系电话	15234073587

产品详情

闻喜尚平纯红薯粉条，原料采用闻喜北垣的旱地优质红薯（番薯、地瓜），含有谷类食品中缺乏的赖氨酸，含有的蛋白质、碳水化合物比大米和面粉高1.5倍，含有丰富的类黄酮、氨基酸、纤维素、果胶和维生素等人体所需的微量元素。能更好的做出猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条、酸辣粉、胡辣汤、羊肉汤等美味。

尚平红薯粉条与其他粉条相比有以下特点：

- 1、红薯产地优良，当地三百米地下甘泉水制作，含有更高的微量元素。
- 2、红薯去皮再加工，淀粉纯净度更高。便宜的红薯粉条杂质较多，食用后容易沉淀在体内。
- 3、百年祖传技艺，纯手工制作。传统工艺比机器制作的粉条更容易被人体吸收，口感更好。
- 4、无任何添加剂，纯红薯淀粉制作，更健康。
- 5、原产地生产，民风淳朴、环境优美，粉条更洁净。

红薯粉条是红薯的精华，也是抗癌食品，适于熬、炒和凉拌。经典做法有：猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条、酸辣粉、胡辣汤、羊肉汤、麻辣烫、粉条包子、粉条饺子等。

吃粉条需要注意的事项是：大多数人做粉条前喜欢把粉条先在水里泡，泡的时间越长越影响粉条的口感。闻喜人吃粉条更注重口感，以猪肉炖粉条和白菜炖粉条为例：先把粉条淘洗一下，再下锅炖。这样煮出来的粉条劲道爽滑、清香弹口，才是粉条正宗的吃法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。

猪肉炖粉条、白菜炖粉条、肉末粉条等的吃法请百度搜索更多做法。